



ANAG

assaggiatori grappa e acquaviti

33° Concorso Nazionale
Premio Alambicco d'Oro 2016
Risultati del Concorso



33° Concorso
Premio Alambicco d'Oro
Medaglie “Gold”

Categoria Acquaviti d'Uva Invecchiate

Medaglia Gold

Categoria: Acquaviti Invecchiate

Distillato: MOST BAROLO BARRIQUE

Azienda: BEPI TOSOLINI

Indirizzo: Bepi Tosolini - via della Roggia 20, Povoletto (UD)

Tel: 0432 664144 - Fax 0432 664147

Web: www.bepitosolini.it e-mail: info@bepitosolini.com

Gradazione alcolica: 40%vol

Lotto: 462788

Tipologia: acquavite d'uva da Barolo affinata in piccole botti di rovere per meno di 12 mesi

Sensazioni Visive: cristallina, brillante

Colore : giallo oro

Sensazioni Olfattive: fine, delicata e franca , con aromi fruttati, balsamici e speziati quali mela cotogna cotta e vaniglia

Sensazioni Gustative: armonica, fine e fragrante, con spezie dolci e confettura di frutta

Sensazioni Retrolfattive: persistente, nel finale leggermente balsamica e iodata.





33° Concorso
Premio Alambicco d'Oro
Medaglie “Silver”

Categoria Acquaviti d'Uva Invecchiate

Medaglia Silver

Categoria: Acquaviti Invecchiate

Distillato: MOST AMARONE BARRIQUE

Azienda: **BEPI TOSOLINI**

Indirizzo: Bepi Tosolini - via della Roggia 20, Povoletto (UD)

Tel: 0432 664144 - Fax 0432 664147

Web: www.bepitosolini.it e-mail: info@bepitosolini.com

Gradazione alcolica: 40%vol

Lotto: 396422

Tipologia: acquavite d'uva da Amarone affinata in piccole botti di rovere per meno di 12 mesi

Sensazioni Visive: cristallina, brillante

Colore : giallo oro

Sensazioni Olfattive: fine e franca, con aromi fruttati e speziati quali mela cotta e paprica.

Sensazioni Gustative: armonica e fine con note di spezie dolci e confettura di frutta

Sensazioni Retrolfattive: persistente, chiude leggermente iodata.





33° Concorso
Premio Alambicco d'Oro
Medaglie “Silver”

Categoria Acquaviti d'Uva Aromatiche

Medaglia Silver

Categoria: Acquaviti d'Uva Aromatiche

Distillato: "UVE DI LANGA" DISTILLATO 'UVA

Azienda: **SIBONA SPA**

Indirizzo: Località Buonagiunta 1/A – 12040 Piobesi d'Alba (CN)

Tel.: 0173 614914/610577 - Fax: 0173 619129

Web: www.distilleriasibona.it e-mail: info@distilleriasibona.it

Gradazione alcolica: 40%vol

Lotto: 1511920

Tipologia: acquavite d'Uva Moscato della Langa

Colore: incolore

Sensazioni Visive: cristallina, brillante

Sensazioni Olfattive: fine e franca con delicate note floreali tipiche del moscato, leggero sentore di rosa sul finale

Sensazioni Gustative: armonica, elegante e suadente

Sensazioni Retrolfattive: persistente, fragrante con delicati sentori floreali e leggero fruttato fresco estivo

